

1. IDENTIFICACION

GLUTEN FREE

1.1. Nombre Producto y Código:

PURONEUTRO

Código: ST/PF/2036MAE

1.2. Descripción:

Base estabilizadora en polvo para elaboración de helados.

1.3. Ingredientes:

ESTABILIZADORES: E410 (HARINA DE SEMILLA DE ALGARROBA), E412 (GOMA GUAR).

1.4. Dosis:

A BASE DE LECHE: Producto 3/4 g – Azúcar 220/270 g - Leche 1 Lt.

A BASE DE AGUA: Producto 3/4 g - Azúcar 320/370 g - Agua 1 Lt.

1.5. Instrucciones de Uso: No detallada.

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Formato:

Cajas de 6 bolsas de 2 kg, Total 12 kg.

2.2. Fecha de consumo preferente:

Informado en la etiqueta (vida útil expresada en días y desde el día en que se produjo el producto 913).

2.3. Conservación:

En un lugar fresco y seco (15-30° C)

3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Parámetro	Unidad
CMT (UFC/g)	<1000
Salmonella spp.	Ausente
Coag Staphyloc. + (CFU/g)	Ausente
Listeria M.	Ausente in 25 g
Levaduras (CFU/g)	<100
Hongos (CFU/g)	<100
Esporas de clostridium	
Sulfito-Reductor (CFU/g)	<10

4. Información Nutricional (Para 100 g de producto):

Calculado sobre fórmula

	VALOR
Kcal/Kj	226/934
Fibra	57,5 g
Grasas	0,2 g
• De las cuales saturadas:	0,2 g
Carbohidratos	25 g
• De los cuales Azúcar:	5 g
Proteínas	2,5 g
Sal	0,50 g

5. Información Alérgica CE:

Ausente.

Los ingredientes utilizados no contienen ni se derivan de materias primas de OMG (Reglamento de la CE 1829-1830/2003).

Los productos se fabrican en una planta que procesa soja, leche, huevos, cacahuets, semillas de sésamo, almendras, anacardos, avellanas, nueces y pistachos.

El producto se puede definir como "libre de gluten" de acuerdo con todos los criterios establecidos por el Reglamento de la UE 41/2009 (<20 ppm)

6. Contaminantes:

Los niveles de metales pesados y micro toxinas se ajustan a las disposiciones del reglamento 1881/2006 y a las modificaciones e integraciones subsiguientes; los residuos de productos fitosanitarios se ajustan a la Directiva CEE 362/86 y a sus modificaciones e integraciones posteriores.

El producto y las materias primas utilizadas se ajustan al límite establecido por el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

7. Establecimiento:

La empresa opera de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 178/2002.

El producto fue fabricado de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 852/2004

El establecimiento tiene reconocido el número de homologación CE 05/363 de conformidad con la CE reg. 853/04.

Empresa con certificación ISO 9001:2008 acreditado sistema de gestión de calidad de CSQA nº 38860

Empresa con certificación ISO 22005:2008 acreditado sistema de trazabilidad de CSQA Nº 38861

LISTA DE ALÉRGENOS			
Ingredientes	Presente como ingrediente en el producto	Riesgo de contaminación cruzada (CC)	Razón de la contaminación cruzada (CC)
Cereales que contengan gluten y productos derivados.	NO	NO	
Crustáceos y productos derivados.	NO	NO	
Huevos y productos derivados.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Pescados y productos derivados.	NO	NO	
Cacahuets y productos derivados.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Soja y productos derivados.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Leche y productos derivados (incluida la lactosa).	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Frutos secos y productos derivados.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Apio y productos derivados.	NO	NO	
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	
Semillas de sésamo y productos derivados.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Dióxido de azufre y sulfitos (SO ₂ > 10 mg/l)	NO	NO	
Altramuces y productos derivados.	NO	NO	
Moluscos y productos derivados.	NO	NO	

1. IDENTIFICATION

GLUTEN FREE

1.1. PRODUCT AND CODE NAME:

PURONEUTRO

Code: ST/PF/2036MAE

1.2. Denominazione:

Base stabilizzante in polvere per gelati.

1.3. Ingredienti:

STABILIZZANTI: E410 (FARINA DI SEMI DI CARRUBE), E412 (GOMMA DI GUAR).

1.4. Dosaggio:

A BASE LATTE: Prodotto 3/4 g - Zucchero 220/270 g - Latte 1 Lt.

A BASE ACQUA: Prodotto 3/4 g - Zucchero 320/370 g - Acqua 1 Lt.

1.5. Istruzioni d'impiego:

Non dettagliato.

2. CONFEZIONAMENTO:

2.1. Formato:

Cartoni da n° 6 sacchetti da 2 Kg. Totale: 12 Kg.

2.2. Data di utilizzo preferenziale:

Riportata in etichetta (durata di conservazione espressa in giorni e partendo dal giorno di produzione del prodotto 913).

2.3. Conservazione:

In luogo fresco e asciutto (15-30° C)

3 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Parametro	Unità
CMT (UFC/g)	<1000
Salmonella spp.	Assente
Stafiloc. Coag + (UFC/g)	Assente
Listeria M.	Assente in 25 g
Lieviti (UFC/g)	<100
Muffe (UFC/g)	<100
Spore Clostridi	
Solfito Riduttori (UFC/g)	<10

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE - NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 G):

	VALORI
Kcal / Kj	226 / 934
Fibre	57,5 g
Grassi	0,2 g
- Di cui saturi	0,2 g
Carboidrati	25 g
- Di cui zuccheri	5 g
Proteine	2,5 g
Sale	0,50 g

5. ALLERGENI - OGM:

Assenti.

Gli Ingredienti utilizzati non contengono né derivano da Materie Prime OGM (Regg CE 1829-1830/2003)

I prodotti vengono fabbricati in uno stabilimento in cui si lavorano soia, latte, uova, arachidi, semi di sesamo, mandorle, anacardi, nocciole, noci e pistacchi.

Il prodotto si può definire come “senza glutine” secondo tutti i criteri stabiliti dal Regolamento UE 41/2009 (< 20 ppm)

4. CONTAMINANTI:

I valori di Metalli pesanti e micotossine sono conformi alle prescrizioni del Reg 1881/2006 e SS.MM.II.; i residui di principi fitosanitari sono conformi alla Dir CEE 362/86 e SS.MM.II.

Il prodotto e le materie prime impiegate rispettano i limiti fissati dal Regolamento (CE) n. 2073/2005

5. ESTABILIMENTO:

L'azienda opera in ottemperanza a quanto stabilito del Regolamento (CE) n. 178/2002

La fabbricazione del prodotto avviene in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004

Stabilimento dotato di riconoscimento n° CE I 05/363 ai sensi del Reg. CE 853/04

Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità ISO 9001:2008 certificato CSQA n. 38860

Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 38861

TABELLA ALLERGENI			
Ingrediente	Presente nel prodotto	Possibilità di Cross-contamination (CC)	Motivazione della Cross-contamination (CC)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova.	NO	SI	Presente nello stabilimento
Pesce e prodotti a base di pesce.	NO	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	SI	Presente nello stabilimento
Soia e prodotti a base di soia.	NO	SI	Presente nello stabilimento
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio).	NO	SI	Presente nello stabilimento
Frutta a guscio e prodotti derivati.	NO	SI	Presente nello stabilimento
Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO	
Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	SI	Presente nello stabilimento
Anidride solforosa e solfiti (SO ₂ > 10 mg/l)	NO	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	